


Eisbein met zuurkool



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kant en klare Eisbein 850 gram (incl. bot)
- Wijn zuurkool uit het vat
- 1 flinke knolselderij (ca. 1 kg)
- 800 gram aardappels
- 50 gram boter
- 150 ml volle melk of slagroom
- snufje zout snufje peper

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Eisbein met zuurkool

Bereiding

De Eisbein in een de verpakking in een pan met heet water (80 graden) 1 uur verwarmen

Zuurkool in een pan verwarmen

Puree maken:

- 1 Schil de knolselderij en snijd hem in stukjes van ongeveer 2,5 centimeter.
- 2 Schil ook de aardappels en snijd ze in grote stukken.
- 3 Breng de groentes samen aan de kook in een ruime pan gezouten water.
- 4 Kook ze in twintig minuten gaar.
- 5 Giet ze af en stamp ze tot een puree.
- 6 Voeg de boter, de melk, zout en versgemalen zwarte peper toe en roer alles goed door.
- 7 Voeg eventueel nog wat versgeraspte nootmuskaat toe.

Kooktips

Tip: Houd een plak knolselderij achter, samen met een winterpeen, een stuk prei en wat verse peterselie. Samen vormen ze een prima basis voor een boerengroentesoep.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten